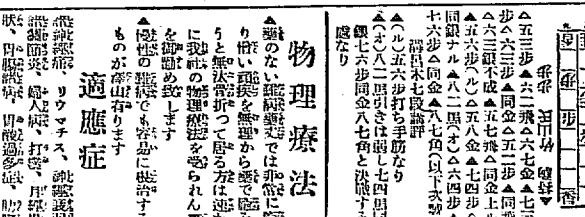


小金井蘆洲

[illegible][illegible]

<p>野 菜 味 淋 漬</p> <p>瓜て鹽漬 苜蓿に す、押付し、細好の 料理にも是が正</p>	<p>豆</p> <p>日之出印お多福豆 からす、甘煮です ます、す、少しにも れなとしてゐませ</p>	<p>牛 肉</p> <p>日之出の牛肉屋の せは外國に上味 世間の召上れま れなとしてゐませ</p>
--	---	--

[illegible]

福神漬
福神漬ならいろは
が一番ですこれ
らどんな客に出
ても決して目
ない福神漬です

[illegible]

もあつた。すなわち、

日之出印

日之出印鐵詰は夫々原産地に本店直屬の工場を置き、こゝで大規模に材料を厳選して最高の鑄詰技術を以て鑄製するものですから中味の確實なこと我國隨一のものです。左はそれの中の一部であります。

松茸
 苦の 小粒のいゝ味
 年々 自然の香気は十
 分 持つてゐます
 値段も 安うまい
 まだ 地上に出ない
 の 若かりし頃
 木を 園にまき
 主 木を 園にまき

大坂市西區南七馬丁丁
 株式 會社
 榮原商店

牛肉　日之出の牛肉程のもありす。世に外にもあまたあるが、味はさへも召し上るべし。

グリーン　即ち青豆です。此の豆は、スとして煮たり、焼いたり、品として、何料理にも使ふことができます。

豆
野 菜
味 淋 漬
瓜 蓮 根 筍 等
す 煮 付 した 物
料理に 最も 必要
な 調味 料

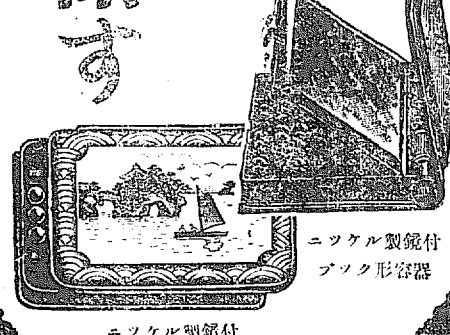
櫻 <small>サクラ</small> 實 <small>ミ</small>	鳳 <small>ホウ</small> 梨 <small>リ</small>	福神 <small>フクジン</small> 酒 <small>サケ</small>
正月に櫻實は實に 非一顧お求め遊ば し	食後の果物として はに越すものとし て上品に輪切りに し入りのりし もあります	らんとなく省 ないも飲んでは 福神酒にては 目出

栗
ついてもよい甘さ

三ツ山印

敗一戦し即退却の軍に對するは、徹氏並諸將、戰勝は、財兵

荒顔
ないの



大阪商船株式會社仁川支
店二二二
京阪國際課案會社支店電
二二二
仁川支店二二二

十九日甲辰

